

Herzlich Willkommen im Urs und Viktor

Gerne stellen wir uns vor...

Grüesseh und herzlich Willkommen im Urs und Viktor in Bettlach. Bei uns ist alles unter einem Dach, nämlich Hotel-Restaurant-Seminare. Das **Hotel** verfügt über 70 qualitativ hochwertig eingerichtete Economy-, Komfort- und Business-Zimmer sowie Junior Suiten. 9 helle **Seminarräume** bieten eine Kapazität bis 170 Personen und eignen sich optimal für Tagungen, Workshops, Schulungen und Sitzungen. Unsere **Restauranträumlichkeiten**; wie der lichtdurchflutete Wintergarten, die rustikale Gaststube, die urchige St. Ursenstube oder die grosszügige Terrasse mit Kinderspielplatz laden zum Verweilen ein. Die Atmosphäre in der **Verenabar** ist ebenso beliebt. Sei es für einen Aperitif, Schlummertrunk oder einfach so. Für **Bankette** und Anlässe aller Art haben wir 6 multifunktionale Säle.

Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht uns anzusprechen. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Eine kurze Geschichte...

Bereits seit dem Mittelalter schätzen Reisende die Gastfreundschaft des Urs und Viktors. Urkundlich ist das Schankrecht erstmals **1542** erwähnt, zu einer Zeit, in welcher der Jurasüdfuss eine wichtige Handelslinie war. Im Jahr **1840** wurde der heutige Gasthof erbaut. Dieser diente Reisenden und gewöhnlichen Bürgern als Gaststätte. Heute, nach vielen massvollen Umbauten und Ergänzungen, hat sich der Gebäudekomplex zu einem modernen Seminarhotel und Restaurant gewandelt.

Wissen Sie woher die Namensgebung vom Hotel Urs und Viktor kommt? Nein, es sind nicht die Besitzer, die Urs und Viktor heissen. Der Name stammt von den Stadtheiligen von Solothurn. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der spannenden **Legende**.



1945



2014

Urs und Viktor
Hotel – Restaurant – Seminare
Walker Hotellerie AG
Solothurnstrasse 35
CH-2544 Bettlach
Tel. +41 (0)32 645 12 12
Fax +41 (0)32 645 18 93
walker@ursundvictor.ch
www.ursundvictor.ch

Montag bis Freitag: 11.30 bis 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 11.30 bis 22.00 Uhr

Salate und kalte Tellergerichte

Grosser Salatteller	15.00
Grosser Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	16.00
Wurstsalat garniert	15.00
Wurst-Käsesalat garniert	16.00
Thonsalat garniert	18.00
Melone mit Rohschinken (SwissPrim)	25.00
"Urs und Viktor"-Plättli	25.00
Roastbeefsteller (SwissPrim) mit Tartarsauce	25.50
Rauchlachs (Dyhrberg) 150g, mit Toast und Butter	30.00

Ofenfrische Ciabatta Sandwiches

mit Tartarsauce, Salatblättern und Tomatenscheiben garniert

Thon	10.00
Roastbeef	12.00
"Urs und Viktor" (mit paniertem Schweinsschnitzel)	15.00

Warme Snacks

Portion Pommes Frites	10.00
Poulet Flügel 350g, mit Pommes Frites mit Cocktailsauce	17.50
Salatteller, mit Hackfleischfrühlingsrollen (hausgemacht) mit Süss-sauer Sauce	21.00

Montag bis Samstag:	11.30 bis 14.00 Uhr
	18.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag:	11.30 bis 14.00 Uhr
	17.30 bis 21.30 Uhr

Suppen

Solothurner Wysüpli	7.50
Currycrèmesuppe	7.50
Tomatencrèmesuppe	7.50

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Ei	10.50
Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	11.00

*Wählen Sie eine unserer Salatsaucen aus: Französisch, Italienisch oder Hausdressing
(Die französische- und italienische Salatsaucen sind Gluten- und Lactosefrei.)*

Kalte Vorspeisen

Morchelterriner, mit Toast und Butter	10.00
Krevettencocktail, mit Toast und Butter	10.00
Melone mit Rohschinken (SwissPrim)	12.50
Rauchlachs (Dyhrberg) 70g, mit Toast und Butter	15.00

Warme Vorspeisen

Pilzravioli an Weissweinrahmsauce	(hausgemacht)	12.50
Samosa, mit Salat garniert mit Süss-sauer Sauce	(hausgemacht)	12.50
Blattsalat mit gebratener Kalbsleber an Balsamicosauce		14.00

Pastas

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht. Jede Portion wird frisch für Sie gekocht.

Spaghetti Diavolo mit Tomatensauce, Schinken und Wodka	15.00	20.00	
Spaghetti Carbonara		20.00	
Pilzravioli an Weissweinsrahmsauce	(vegetarisch)	20.00	
Spinatravioli mit Ricotta und Champignons gefüllt an Champagnersauce	(vegetarisch)	15.00	20.00
Quarkgnocchi mit Steinpilzen an Solothurner Apfelschaumweinsauce	(vegetarisch / so natürlich)		20.00

Vegetarisch

Gemüseteller		21.00
Rösti-Pizza		20.00
Gemüsecrêpes mit Champignons, Zucchini und Rahm		19.00
Bananen paniert und gebacken, mit Reis-Timbale mit Currysauce		19.00
Safranrisotto mit Steinpilzen und Parmesan		19.00
Salatteller mit Gemüsefrühlingsrollen (hausgemacht) mit Süss-sauer Sauce		21.00

Fisch

Zanderfilets gebraten mit Steinpilzen		32.00
Eglifilets gebacken mit Mayonnaise		32.50
Eglifilets Gourmet (gebraten und gratiniert)		33.00

Tellergerichte

Schweinsschnitzel paniert (SwissPrim)	18.00	24.00
Schweinsrahmschnitzel (SwissPrim)	19.00	24.50
Schweins Cordon bleu (SwissPrim)		28.00
Rindssteak 200g (SwissPrim) mit Kräuterbutter		37.00

Alle Preise gelten in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Vom Grill

Pouletbrüstchen tranchiert an Kräuterrahmsauce	26.00
Schweinssteak Walliser Art (SwissPrim)	31.00
Lammrückenfilet tranchiert an Mango-Chutneysauce	31.50
Pferdeentrecôte an Pfeffersauce	32.00
Rindsfilet 150g (SwissPrim) an Béarnaisesauce	38.00

Spezialitäten des Hauses

Us dr Pfanne

Aelpler Rösti mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegeleier	20.00
Schweinsfilet Maison (SwissPrim) im Speckmantel und Champignons	28.00
Kalbsleber geschnetzelt (SwissPrim) an Madeirasauce	29.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (SwissPrim)	32.00
Rindsfilet Stroganoff (SwissPrim)	32.00
"Urs und Viktor"-Topf (SwissPrim) mit Schweins- und Rindsfilet, Speck, Rösti und Kräuterbutter	35.00

Kalt

Beefsteak Tatar (hausgemacht mit SwissPrim Rindsfilet) mit Toast und Butter	40.00
--	-------

Ab 2 Personen

Chateaubriand (SwissPrim) mit Gemüse garnitur an Béarnaisesauce	49.00 pro Person
---	---------------------

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten können Sie die **Beilagen (im Preis inbegriffen)** individuell wählen: (ausgenommen Beefsteak Tatar und "Urs und Viktor"-Topf)

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Salzkartoffeln, Röstikroketten, hausgemachte Nudeln, hausgemachte Spätzli, Reis, schwarzer Venere Vollreis oder Safranrisotto

Portion Gemüse **6.00**

Das Thema Food-Waste liegt uns am Herzen. Unsere Portionen sind so berechnet, dass möglichst keine Reste zurück in die Küche und allenfalls in den Abfall gelangen. Falls Sie noch hungrig sind geben wir Ihnen natürlich gerne noch etwas Nachschlag.

Alle Preise gelten in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Spezialwochen im Jahr 2020

01.01. bis 31.01.	Röstizeit
01.02. bis 29.02.	Fisch Spezialitäten
01.03. bis 31.03.	Hausgemachte Pasta
01.04. bis 31.05.	Frische Spargeln
01.06. bis 31.07.	Verschiedene Tatar
01.07. bis 18.09.	Sommer Karte
19.09. bis 30.11.	Wild Spezialitäten
01.12. bis 31.12.	Röstizeit

Deklaration / Herkunft Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Pferdefleisch	USA
Fisch	Schweiz, EU (Binnenfischerei)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Das Thema Food-Waste liegt uns am Herzen. Unsere Portionen sind so berechnet, dass möglichst keine Reste zurück in die Küche und allenfalls in den Abfall gelangen. Falls Sie noch hungrig sind geben wir Ihnen natürlich gerne noch etwas Nachschlag.

Wir schätzen eine saisonale und regionale Küche. Deswegen arbeiten wir unter anderem mit **so natürlich-Produkten** (mehr dazu unten) und regionalen Lieferanten und Partnern, wie dem Gemüsebauer Willi **Gloor**, den Metzgereien **Scholl** und **Neuhaus** und den Bäckereien **Mischler** und **Fredy's**. Die Eier erhalten wir von **Rudolfs Freilandeier**.

Übrigens servieren wir **SwissPrimGourmet**-Schweine-/Kalb-/Rind-Fleisch. (Lesen Sie mehr darüber auf der nächsten Seite.) Unser Lachs stammt von der Qualitäts-Räucherei **Dyhrberg** aus Klus/Balsthal.

so natürlich vertreibt regionale Spezialitäten von innovativen Bauernbetrieben und kleinen Manufakturen aus dem Kanton Solothurn. Die Produkte werden liebevoll nach Hausrezepten hergestellt. Weil man die Leute, die Felder, Weiden und Tiere kennt, werden die Lebensmittel von so natürlich zum ganz besonderen Genuss. Getreu dem Motto: Vielfältig, persönlich, natürlich – so natürlich.

Wir servieren SwissPrimGourmet

aus Schweizer Produktion



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus. Dadurch wird das Markenprogramm den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Um eine ausgezeichnete Fleischqualität garantieren zu können, setzt SwissPrimGourmet auf spezielle Rassen.

Natürliche Tierhaltung und Fütterung

Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmässigem Auslauf im Freien. Die Fütterung ist ausgewogen, beim Rind ist dies vor allem Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.

Garantiert SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet ist eine Marke von Mutterkuh Schweiz. Die Betriebe werden von beef control regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

Tierpass

Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimBeef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung. Per Internet kann die Herkunft des Fleisches eingesehen werden. Die Nummer des Tierpasses ist auf jedem SwissPrimGourmet-Produkt vermerkt.

SwissPrimBeef

Hochwertiges Rindfleisch

SwissPrimBeef ist qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und es wird auf qualitativ hochwertigen Schlachtkörper Wert gelegt. SwissPrimBeef setzt auf Rassen, die optimale Fleischqualität versprechen. Fleischrinderrassen passen sich den klimatischen Bedingungen der Schweiz problemlos an und veredeln Raufutter zum hochwertigen Nahrungsmittel Fleisch. Die Vermarkter bevorzugen für das Programm SwissPrimBeef folgende Rassen: Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental. Somit stammen alle SwissPrimBeef von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab. Folglich wird SwissPrimBeef den hohen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Das Programm SwissPrimBeef wurde 1996 von Mutterkuh Schweiz lanciert und gehört zur Dachmarke SwissPrimGourmet.

SwissPrimVeal

Hochklassiges Kalbfleisch

SwissPrimVeal ist das Gourmet-Kalbfleisch von ausgewählten Kälbern. Das Programm fördert eine Qualitätskalbfleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Auf qualitativ hochwertige Schlachtkörper wird Wert gelegt. Alle SwissPrimVeal-Kälber stammen von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab.

SwissPrimPorc

Gourmet-Schweinefleisch

SwissPrimPorc ist qualitativ hochwertiges Schweinefleisch. Das Programm SwissPrimPorc fördert eine Qualitätsschweinefleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Die Muttertiere müssen den Rassen Schweizerisches Edelschwein (ES) oder Schweizerische Landrasse (LS) angehören oder eine Kreuzung dieser zwei Rassen sein. Für die künstliche Besamung müssen reinrassige Edelschwein-Eber eingesetzt werden.

Die Qualitätstiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen!